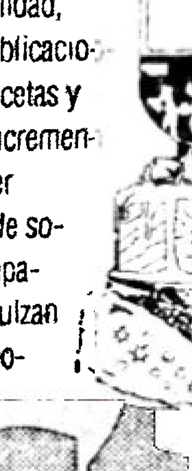
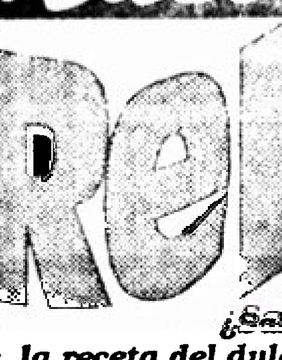

Nuevas y deliciosas recetas de
Repostería
!Fácil¡
Especial
Tortas
Budines
Bizcochuelos
Postres

El mundo de la repostería es amplio y variadísimo. Cada país expone lo suyo. En anteriores ediciones, la Distribuidora se ha dedicado con sumo agrado a recoger las auténticas recetas de los tradicionales dulces y postres de esta parte del continente. Siempre, con la calidad, limpieza y seriedad que exigen esta clase de publicaciones. En esta oportunidad, abordamos nuevas recetas y nuevas especialidades, ocasión propicia para incrementar vuestros conocimientos de repostería y poder aplicarlos en su hogar, especialmente los días de solaz encuentros de familia. Disfruten de estas preparaciones, no duden en variar los platos que endulzan nuestros días y aguarden dentro de poco, otra novedosa entrega editorial.





Nueva Repostería

CONTENIDO

¿Sabe la receta del dulce de pan?: *Primero prepare un almíbar o miel con una taza de leche y una de azúcar. Añadir canela molida y de inmediato agregue un plato de pan duro molido y cernido. Deje hervir un minuto hasta que espese. ¡Delicioso!*

Así se prepara una conserva de naranjas: *Pelar 25 naranjas, sin destrozar las cáscaras (gruesas) y cortar éstas en forma de hojas, dejándolas remojar en agua y sal por 3 días. Enjuagar y colocar en una cacerola con agua (que las cubra). Añadir 1 kilo y medio de azúcar. Poner al fuego dejándolas hervir hasta que se forme una miel espesa. Sacarlas y envasarlas en frascos esterilizados.*



Hecho el depósito de ley N° 1501012002-1603
Jr. Miguel Zamora 148 Telefax: 424-7323 / Tel.: 332-8342
Jr. Azángaro 712 - Lima Tel.: 426-5215
Pedidos de Provincias: Cta Ah. 191-05170272-0-96
Cta. Ah. 191-11600438-0-13 Bco. Crédito del Perú



BUDIN DE ARROZ

Después de lavar dos cucharadas de arroz, se mezclan con 3 tazas de leche, 2 cucharadas de azúcar, 1/4 de taza de pasas y un poco de nuez moscada o canela. La mezcla se hace en un molde que se llevará al horno. Debe revolverse cada 15 minutos hasta que esté cocido el arroz. Queda muy sabroso servido con crema o fruta hervida.

BUDIN DE ARROZ CON PASAS

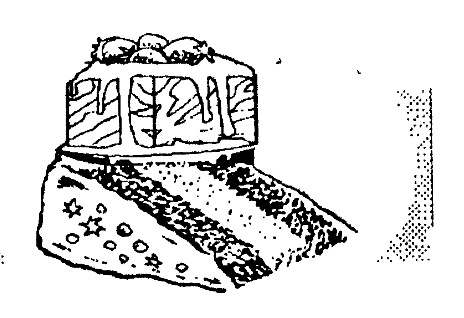
Se lava 1/2 taza de arroz en varias aguas y se escurre. Se le añaden 5 tazas de leche, se vierte todo en una asadera aceitada, y se pone a cocer sobre el fuego, revolviendo a menudo, hasta que empiece a flotar el arroz. (Revolviéndolo es como adquiere la consistencia cremosa. Se añade 1/3 de taza de pasas de uva, 1/3 de taza de azúcar, 2 cucharaditas de aceite y esencia de vainilla, se mezcla bien todo, y se pone al horno a cocer hasta que el arroz esté bien cocido y la superficie ligeramente dorada. Se aparta entonces y se pone a enfriar. Puede emplearse un bañomaría en vez de la asadera si se desea, hasta que el arroz esté cocido.

BUDIN DE PLATANOS

Se limpia 1/2 kilo de plátanos y se pone en una cacerola con 180 gramos de azúcar molida y agua, sólo lo suficiente para que no se peguen. Se dejan hervir, y una vez tiernas, se pasan por un cedazo, guardando el puré hasta que esté frío. Se hierve medio litro de leche y se ponen a remojar en él 60 gramos de pan rallado; se le agregan 30 gramos de azúcar molida, 2 yemas de huevo, y se deja enfriar. En una fuente de horno se pone el puré de plátanos, luego una capa de la pasta de pan; se pone en horno moderado por 20 minutos o media hora.

Especial de

TORTAS



TORTA DE LA ABUELITA

Margarina (1 taza), Azúcar (2 tazas), Harina (3 tazas), Huevos (4 grandes), Azúcar de repostería (al gusto), Leche (1 taza), Polvo de hornear (1 cucharada), Extracto de vainilla (1 y 1/2 cucharaditas), Sal (1 cucharadita).

PREPARACION: Precalentar el horno a 177º grados centígrados. Engrasar y enharinar un molde acanalado en forma de anillo, con una capacidad aproximada de 12 litros o 12 tazas. Llevar a la batidora (a baja velocidad) el azúcar y la margarina, hasta que se mezclen convenientemente.

Batir por espacio de unos 10 minutos más, pero esta vez con mayor velocidad, hasta que la masa adquiera un punto ligeramente esponjoso. Reducir la velocidad y agregar la harina, así como los demás ingredientes, a excepción del azúcar para repostería. Batir hasta mezclar bien, cuidando de ir raspando constantemente el recipiente con una espátula de caucho. Trasladar la pasta al molde con una cucharada. Hornear de 50 a 55 minutos, hasta que introducido un palito de dientes en el centro de la masa, salga éste limpio. Enfriar durante 10 minutos en el mismo molde, sobre una parrilla de alambre.

Espolvorear por encima con el azúcar de repostería. Sirva para aproximadamente 12 raciones.

TORTA DE CHOCOLATE

Harina preparada (2 tazas), Mantequilla (1/2 taza), Huevos (4), Taza de leche (1), Azúcar granulada (1 y 1/2 taza), Cocoa 1/2 taza).

PREPARACION: Batir convenientemente la mantequilla. Agregar el azúcar y seguir batiendo.

Incluir los huevos (con claras y yemas) uno por uno y proseguir batiendo el preparado en forma acertada.

Ahora agregar la taza de harina, la cocoa y añadir la leche –paulatinamente– mezclando en un solo sentido, pero afirmativamente.

Colocar el preparado en un molde que esté enharinado y enmantequillado, para luego llevarlo al horno, donde permanecerá en el fuego por espacio de 1/2 hora como mínimo, hasta que tome el punto preciso.

TORTA DE YEMAS

2 1/2 taza de harina preparada
1 taza de leche
8 yemas
2 tazas de maizena.
3 tazas de azúcar en polvo
250 grs. de mantequilla.
Cáscara de naranja o limón y jugo de limón.

PREPARACION:

Batir la mantequilla con el azúcar hasta que esté cremosa y agregar las yemas una por una.

Cernir la harina con la maizena, mezclar con lo anterior, alternar con la leche, unir todo y echar la cáscara de naranja o limón y jugo de limón.

Llevar al horno suave.

TORTA DE NARANJA

1 1/2 cucharadita de polvo de hornear - 1/4 cucharadita de cremor tártaro - 4 claras de huevo - 1/2 taza de azúcar granulada - 1 cucharada de naranja rallada - 2 tazas de harina preparada cernida - 6 cucharadas de jugo de naranja - 1/4 taza de aceite para ensalada - 2 yemas de huevo - 1/4 taza de azúcar molida - 1/4 cucharadita de sal.

Preparación:

Batir con un batidor de mano las claras y el crémor tártaro hasta quedar espumosas, seguir batiendo agregando poco a poco 1/2 taza de azúcar granulada, hasta que las claras estén bien duras y el azúcar incorporada. Poner los ingredientes restantes en el recipiente, tapar y mezclar en baja velocidad hasta que estén tersos (como un minuto). Vaciar esta mezcla en las claras, envolviendo suavemente hasta que esté bien incorporado, verter en un molde de corona de 23 cms. sin engrasar y hornear 50 minutos. Cuando esté perfectamente frío, desprenderlo del molde aflojando de los lados y del centro con una espátula. Espolvorear por encima con azúcar molida o cubrir con azucarado.

PASTEL DE PASCUA

Ingredientes: 225 g. de dátiles, 100 g. de nueces, 100 g. de azúcar, 8 porciones de chocolate extrafino, 2 cucharadas de harina, 1 cucharada rasa de levadura en polvo 2 huevos, Mantequilla, Canela en polvo, pasta de almendras y azúcar, Colorante amarillo.

Preparación: Bata los huevos con el azúcar hasta que adquieran una consistencia cremosa; añada el chocolate rallado, la harina y la levadura; mézclelo bien y agregue las nueces y los dátiles en trocitos. Viértalo en una flanera untada con mantequilla y espolvoreada con una mezcla de azúcar y canela y déjelo cocer a horno suave de 30 a 40 minutos. Desmóldelo cuando esté tibio. Mezcle el mazapán con unas gotas de colorante y extiéndalo sobre el mármol enharinado. Corte un círculo del diámetro del pastel y con el resto forme unas bolas. Coloque el disco de mazapán sobre el bizcocho y adórnelo con las bolas.

TORTA SELVA NEGRA

Base: Bizcochuelo comun (preparado) agregando 2 cucharadas de cocoa.
2 cucharadas de cocoa.
50 grs. de mantequilla.
1/2 taza de azúcar en polvo.
1 cucharada de cognac.
1/2 taza de mermelada.
1 tarro de frutas en conservas.
1/2 litro de crema chantilly.
1/2 taza de cerezas confitadas.
1 cucharada de ron.

Preparación:

Partir por la mitad el bizcochuelo, rociar con la mitad del jugo de frutas, colocar una capa de mantequilla previamente batida con el azúcar en polvo y cognac, luego otra capa de mermelada, y otra de frutas picadas fino.

Colocar la otra mitad del bizcochuelo, rociar con el jugo restante y por último cubrir por completo con la crema chantilly.

Adornar con las cerezas enteras.

BIZCOCHUELO INDIVIDUAL

Se baten muy bien 8 yemas, 4 claras, 8 cucharadas de harina y 8 de azúcar, durante media hora, y luego se ponen en varios moldecitos enmantecados. Se apartan cuando estén dorados los bizcochuelos.

¿SABE PREPARAR COMPOTAS?

COMPOTA DE CIRUELAS

Se lavan las ciruelas secas varias veces en agua tibia; luego se cubren de agua y se dejan en remojo durante 12 a 14 horas, o hasta que tengan tanto jugo como las ciruelas frescas y maduras.

Se hacen hervir lentamente hasta que estén bien cocidas. Se les pone muy poco azúcar, y es preferible prescindir de él.



Se pelan y cortan los duraznos en dos o cuatro pedazos, según el tamaño de la fruta, y se les quitan las papas y partes duras. Se ponen en una cacerola enlozada o en barro, se añade 1/2 cucharada de azúcar por cada durazno, se cubre con agua y pone al fuego. Déjese cocer lentamente, y cuando estén muy tiernos, sáquese y déjese enfriar. En esta forma, se puede aprovehar fruta que no ha podido madurar bien.

Puede hacerse esta compota con otras frutas frescas.

COMPOTA DE HIGOS

Síganse las indicaciones de la receta anterior, usando menos azúcar.

DULCE DE MANZANAS

Pelar las manzanas, sáquenseles las semillas y después de cortarlas en cuatro se echarán a la olla destinada a confituras, con la cantidad de agua necesaria para que estén apenas cubiertas. Háganse cocer a fuego vivo hasta que den una mermelada espesa. Si se quiere, se puede añadir azúcar cristalizada: la mitad del peso de la fruta. Cuando las manzanas estén en puré espeso, vuélquese en moldes, en capas de 4 centímetros de espesor. Hágase secar en un horno moderado. Al día siguiente, dése vuelta la pasta y hágaselas secar de nuevo. Cuando la pasta esté bien seca, lo cual exige a veces varios días, se corta en redondeles o rombos, se espolvorea con azúcar y se conserva en latas.



DULCE DE MEMBRILLO

Se pelan y limpian los membrillos; se pesan y se ponen a cocinar, dejándolos hervir de 4 a 5 minutos. Se pesa la misma cantidad de azúcar y la mitad de agua. Se pone el agua al fuego y cuando suelta el hervor, se le echa el azúcar y en seguida los membrillos. Se dejan hervir y cuando llegan a una consistencia sin grumos y un color rojo obscuro uniforme, se retiran.

FLAN DE PLATANOS

Pónganse en una fuente cuatro plátanos pelados y cortados en rebanadas.

Aparte, hágase hervir medio litro de leche a la cual se añade azúcar a gusto. Cuando hierva, añádasele una cucharada de maicena diluída en un poco de leche fría.

Bátanse dos huevos y vuélquese sobre ellos la leche hirviente, revolviendo continuamente.

Cuando la mezcla esté hecha, espárzase sobre los plátanos y pónganse a horno moderado durante veinte minutos más o menos. Sáquese cuando el flan esté dorado, y déjese enfriar antes de servirlo.

FLAN COMUN

Se baten bien 8 yemas y 2 claras con 10 cucharadas de azúcar; se le añade 1/2 litro de leche hervida fría, se perfuma con vainilla o raspadura de limón, se vierte todo en una budinera acaramelada y se deja cocinar al horno o al baño-maría de 20 a 30 minutos.

LECHE NEVADA (islas flotantes)

Pónganse a hervir 2 tazas de leche con 1/2 taza de azúcar, y añádasele luego 1 cucharadita de maicena que se habrá disuelto en leche fría. Déjese hervir unos momentos y añádase de a cucharadas la clara batida. Sáquense y agréguense a la leche las yemas bien batidas. Revuélvase todo bien y sírvase, colocando en cada platito algo de las claras, sobre las que se puede colocar un poco de mermelada.

LECHE ASADA



Bátanse bien 3 huevos y agréguense 2 tazas de leche, 1/2 taza de azúcar y 1 cucharadita de vainilla, en un molde grande o en moldes pequeños individuales; se ralla por encima un poco de nuez moscada y se cocina en el horno al baño-maría. Para probar si está lista se introduce un cuchillo de plata en la crema, y si sale limpio puede retirarse del horno. Se sirve fría.

NIEVE DE LIMON

Pónganse a hervir en 1 1/2 tazas de agua, 1/2 taza de azúcar y el jugo de 1 limón. Disuélvanse 2 cucharadas de maicena en agua fría y añádanse al líquido hirviendo. Bátase una clara a nieve y viértasele encima el líquido hirviendo sin dejar de batir hasta que se enfríe un poco; luego se vierte en moldes. Con la yema se prepara una salsa que se sirve con la nieve.

MANZANAS ASADAS

Quítese el corazón a las manzanas sin quitarles la cáscara; hágase una incisión alrededor de cada manzana. Llévense la cavidad con azúcar y un poco de manteca; póngase en una asadera enmantecada, con un poco de agua en el fondo, y cocínese a horno moderado.

MERMELADA DE DURAZNOS

Después de pelar los duraznos y sacarles las pepas, se les cubre de azúcar, kilo por kilo. Después de cuatro horas de maceración, se pone todo sobre el fuego y se hace hervir fuertemente durante media hora, se pasa al colador y se envasa. Esta mermelada tiene la transparencia de la jalea.

LA DELICIA DE LOS PASTELES

PASTEL DE CREMA

Pónganse a hervir 2 tazas de leche con 1 2 taza de azúcar. Con un poco de leche fría, dilúyanse 2 cucharadas de maicena, agréguense las yemas de 2 huevos, y déjese hervir unos momentos, revolviendo constantemente. Esta mezcla se vierte dentro del molde que estará forrado con masa ya cocinada. Cúbranse luego con la clara batida a nieve y 2 cucharadas de azúcar y llévese al horno por unos momentos.

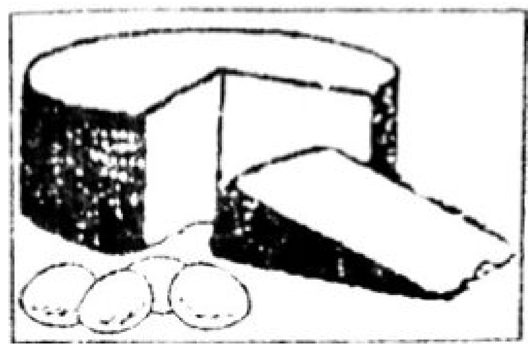
PASTEL DE NARANJAS

Una vez forrado un molde con masa, colóquense 2 tazas de naranjas cortaditas, sin las semillas, y espolvoréense con 1 ó 2 cucharadas de harina y 1/2 o 1 taza de azúcar. Se humedecen las orillas de la masa con agua, y se espolvorean con un poco de harina; luego se tapa con una capa de masa fina, pinchándola con un tenedor; se une por los bordes con la masa que cubre el fondo y se lleva al horno moderado por 45 minutos.

Pueden emplearse otras frutas: duraznos, manzanas, ciruelas, guindas, damascos, pasas, zarzamoras, uvas o ruibarbo.

ALGUNOS CONSEJOS PARA 'EPOSTERI'

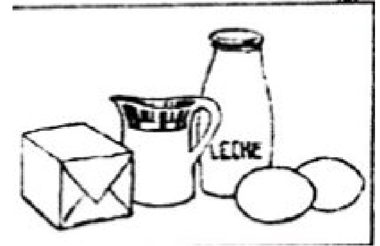
- *Cuando se agregan las claras batidas a punto de nieve a las tortas, hay que mover para mezclar suavemente.*
- *Al sacar los merengues del horno, hay que dejarlos en la misma chapa, medio minuto, para despegarlos con más facilidad.*
- *La masa de hojaldre hecha sobre madera, se trabaja mejor.*
- *Si las tortas se han dorado demasiado, se las cubre con un papel enmantecado, esto evita que sigan tostándose.*



PASTEL DE LIMON

Se forra una tartera o molde con la masa ya indicada. Se coloca sobre la masa un redondel de papel enmantecado cubierto de carozos o porotos secos, a fin de impedir que se formen burbujas durante la cocción. Se cuece a horno moderado. Se saca el redondel de papel y los porotos, y se vuelca sobre la costra cocida la crema preparada aparte como sigue: Se hace hervir una taza de agua con una cucharadita de manteca fresca. Se mezcla, aparte, una cucharada de harina, una de maicena, y 3/4 de taza de azúcar, que se diluyen en la taza de agua y se les añade una yema de huevo, el jugo y la corteza de un limón. Se cuece todo algunos minutos al baño-maría, revolviendo de vez en cuando. Se deja enfriar antes de volcarlo sobre la costra. Se adereza la parte superior con merengue, o con crema batida.

PREPARACION DE LA MASA PARA PASTELES



250 gramos de harina – 125–150 gramos de manteca - 1/2 taza de agua (un decilitro) – una pizca de sal (5 gramos).

Se pone la harina tamizada sobre la tabla o en un recipiente con la manteca cortada en trozos, que se incorpora con la mano. Se le añade agua en la cual se ha disuelto la sal; se amasa ligeramente para dejar la pasta blanda y lisa. Se le da entonces forma de bola y se la deja reposar en lugar fresco una hora o más para que pierda su elasticidad, porque una masa elástica se endurece fácilmente y se resquebraja al cocerla. Si no hay tiempo para dejarla reposar, se la puede amasar algo más con la palma de la mano para hacerla más compacta. Luego se la amolda. Se la rebaja con el palo de amasar hasta dejarla del espesor deseado (generalmente, medio centímetro) y se usa como fondo de los pasteles o tartas de damascos, de ciruelas, manzanas, etc.

EL POSTRE DEL MES

COPA DE PLATANOS.- Pelar unos plátanos y cortarlos en rodajas. Aparte mezclar una porción de nata batida con pasas de Corinto y almendras machacadas y añadir los plátanos. Verter la mezcla en copas de champaña y adornar con otras rodajas de plátano.

BIZCOCHUELO SIN HUEVOS

Medio litro de leche, 2 cucharadas de manteca, 2 cucharadas de harina de trigo. Harina de trigo suficiente para hacer una pasta gruesa, 1 cucharada de crémor tártaro, 1 cucharadita de bicarbonato de soda, 2 cucharadas de azúcar. Se mezcla bien y se pone al horno moderado, en una tartera bien untada con mantequilla.

PLATANOS AL CHOCOLATE

Derretir 125 gramos de chocolate y 30 gramos de mantequilla; tres cucharadas de leche y una pizca de canela. Esparcir, encima, tiritas de almendras peladas. Pelar los plátanos, cortarlos en rajas longitudinales y vaciar encima la salsa. Azúcar al gusto.

COMO HACER EL MERENGUE

Se baten a nieve muy firme 3 claras de huevos; se les incorporan de a poco 100 gramos de azúcar. Se extiende esta mezcla sobre la tarta o pastel, se alisa la superficie, se espolvorea con azúcar en polvo, se vuelve a poner la tarta al horno moderado hasta que el merengue se haya coloreado ligeramente.

PUCHERO A LA LIMEÑA

Se escoge una olla grande y el fondo se cubre con pequeñas piedrecitas muy limpias o con un plato de fierro enlozado, con el fin de que no se peguen al fondo los ingredientes.

Así dispuesta la olla se coloca 1/2 kilo de pecho de vaca; 1/2 kilo de costilla de carnero; 1/2 kilo de lomo de chancho; 1/4 de kilo de cecina; 4 patitas de chancho; 1/4 de kilo de salchicha; 1/4 de kilo de relleno. Encima, una col partida en cuatro; camotes; yucas; papas, una taza de garbanzos remojados; un membrillo; una manzana, dos cabezas de cebolla, poro, tomates y 4 litros de agua; mientras se calienta el agua, se prepara un aderezo, friendo en manteca, achiote entero, ajos molidos y cominos. Este aderezo se echa a la olla, colándolo con la espumadera.

El todo se hace hervir hasta que ablanden todos los ingredientes. Al cabo de tres horas resultará un caldo espeso que se servirá poniendo aparte la carne y las verduras.

ALGUNOS CONSEJOS PARA REPOSTERIA

◆ Para guardar las tortas se envuelven en papel impermeable y se las coloca dentro de un tarro, perfectamente cerrado, con un pedazo de pan.

◆ Para pintar con mermelada, ésta debe ser pasada por colador fino o cedazo y en una cacerolita en la cual se agrega una cucharada de azúcar molida y una de agua, por cada cucharada de mermelada. Se deja hervir unos minutos. Esta operación la torna más brillante. Se usa tibia o caliente, nunca fría.

◆ Las masas se pintan con huevo batido para darles un dorado más perfecto. El brillo se obtiene con azúcar impalpable espolvoreada sobre masas y pasteles, antes de introducirlos al horno.

◆ El cocimiento de una torta se prueba introduciendo una pequeña pajita o alambre fino, al centro de la pasta. Si sale limpio quiere decir que se ha obtenido el cocimiento deseado.

FLAN DE HARINA DE MAIZ

Se hierve un litro de leche con trozos de cáscara de limón raspados y se vierte en ella, removiéndola: 130 gramos de harina de maíz, 60 gramos de manteca, 120 de azúcar. Cuando la harina de maíz se ha hinchado, se aparta del fuego y se le echa 4 ó 5 yemas de huevo y después las claras, batidas a punto de nieve. Cuando la masa se ha enfriado, se la sirve con salsa de jugo de frutillas, cerezas, o de otra fruta.

BUDIN DE CHOCOLATE

Medio litro de leche caliente, 6 y 1/2 cucharaditas de crema de chocolate, un cuarto de taza de azúcar, 1 cucharadita de maicena, 1/2 cucharadita de vainilla, 1/2 taza de leche fría. Llevar al fuego moderado y después de 15 minutos, vaciar la masa sobre un molde a fin de que se enfríe. Servirlo.

CHANCAQUITAS

Se mezclan tres tazas de leche con taza y 1/2 de azúcar morena, se pone al fuego y cuando se espese se le añade 1/2 taza de nueces peladas y molidas y 1/2 taza de almendras también picadas. Mover y al momento de retirar del fuego, agregar una yema, ligeramente batida. Vaciar sobre una fuente enmantequillada y cortar las chancaquitas.

SOUFFLE DE MANZANAS

Preparar una compota espesa con 1/2 K. de manzanas, mezclarlas en un tazón con 4 yemas de huevo. Añadir las 4 claras a punto de nieve, batidas con 50 gramos de azúcar. Verter en un molde engrasado y cocer durante 15 minutos en horno caliente.

BRAZO DE GITANO

Batir a punto de nieve las claras de 3 huevos y añadirle 3 cucharadas de azúcar. Agregar luego tres yemas, tres cucharadas de harina y una cucharadita de Royal, moviendo todo para que se mezcle bien. En un molde plano extender un papel enmantecado y sobre éste, verter la pasta metiéndolo a horno moderado. Poner el bizcocho así obtenido en un repasador húmedo, echarle manjarblanco o natilla y enrollarlo.

CREMA DE FRUTAS

Preparar una cre pastelera espesa con 3 yemas de huevo, un cuarto de litro de leche, 50 gramos de harina y 100 gramos de azucar molida. En el ultimo momento incorporar a esta crema pasas y fruta confitada, picada.

POSTRE PRACTICO

250 gramos de restos de pan duro, desmenuzados; medio litro de leche hirviendo, con vainilla y azúcar. Verter esta leche sobre el pan y hacer una masa. Dejar reposar un cuarto de hora. Agregar una pizca de sal y dos huevos. Mezclar bien y por cucharadas, freír en aceite muy caliente. Dorar por ambos lados. Espolvorear con azúcar molida y servir caliente, con miel de azúcar de caña.

COMPOTA DE PLATANOS

Pelar unos plátanos y cortarlos en rodajas. En una cacerola preparar almíbar de azúcar y añadir las rodajas de plátanos. Dejar dar un hervor y bajarlo. Ponerlo a enfriar y servir.

PERAS AL VINO

Pelar y cortar las peras en mitades. Cocerlas en un poco de vino tinto azucarado. Reunir las dos mitades con un pedacito de queso y entre ellas cubrir con confitura de fresa.

UD. DEBE SABER ESTO

Para que las pasas no se vayan al fondo de los bizcochos hay que envolverlas, previamente, en harina. Las pasas, en general, se limpian colocándolas en un cernidor con un poco de harina agitándolas por unos minutos.

TUS COCTELES PREFERIDOS

DE FRESAS

Macerar un poco de fresas; pasarlas por un colador de alambre. Añadir jarabe de goma o azúcar al gusto, el zumo de un limón, y la cantidad de pisco que se requiera para el número de personas.

DE TAMARINDO

Adquirir en el supermercado jugo de tamarindo. Vaciar en una jarra en partes iguales con pisco. Añadir el zumo de un limón, unas gotas de amargo de angostura y servir

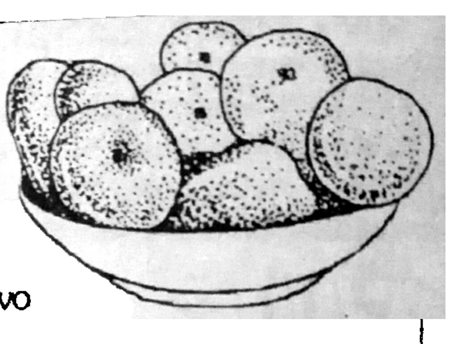
DE PLATANO

Pelar unos plátanos; pasarlos por la licuadora. Mezclar, en partes iguales, leche y pisco. Endulzar al gusto y servirlo helado.

DE NARANJAS

Exprimir el zumo de tres naranjas y ponerlo en un recipiente, con la misma cantidad de pisco. Aumentar una copa de ron y jarabe de goma, al gusto. Servir la mitad de un vaso y aumentar con agua mineral helada. Colocar en el borde rajitas de naranja, cortadas muy fino.

CREMA DE MELOCOTON



Vaciar el contenido de una lata de melocotones; pasarlos por la batidora; mezclar con nata y añadir una pizca de vainilla. Disponer en copas; poner a helar y en el momento de servir, adornar con clara de huevo batido a nieve y un marrasquino.

ROSAS DE FRESA

Mezclar 300 gramos de harina cernida; 1 cucharadita de polvo de hornear; una pizca de sal; dos cucharadas de azúcar molida; 1 cucharadita de esencia de vainilla; 1/2 copita de cognac; 1 cucharada de aceite; 4 yemas y una clara de huevo. Amasar para formar una pasta compacta y dejar descansar. Estirar sobre una superficie enharinada y cortar medallones de tres tamaños distintos. Colocar, una encima del otro, uniendo con yema de huevo y freírlas en aceite muy caliente. En el centro del último medallón, colocar una cucharadita de mermelada de fresas.

COMPOTA DE GUINDONES

Comprar guindones y después de lavarlos dejarlos remojar. Preparar almíbar en una cacerolita e introducir en ella los guindones; añadir una cucharadita de vainilla y una copita de oporto. Mover, hasta que los guindones se impregnen de almíbar.

PASTEL CASERO

Desmenuzar dos bizcochos en dos vasos de leche fría y añadir siete cucharadas de azúcar y un vasito de cognac. Batir cuatro huevos y agregarlos a la masa anterior. Cortar un cuarto de kilo de frutas confitadas en trocitos y mezclar. Untar un molde con mantequilla, espolvorearlo con harina y cocer a horno moderado.

CREMA SENCILLA

Dos yemas y dos cucharadas de azúcar molida. Batir hasta formar una crema homogénea; añadir las claras batidas en punto de nieve y un vasito de cognac. Resulta muy útil para poner encima de cualquier fruta enlatada o para mezclar con trocitos de ésta.

PIONONO

Se baten seis claras a punto de nieve y se agrega 140 gramos de azúcar; las yemas a continuación. Cernir 80 gramos de harina; 1/2 cucharadita de polvo de hornear y mezclar con 1 copa de pisco; mezclar todo en una taza honda. Engrasar un papel sobre una lata, vaciar la masa y llevarla al horno. Cuando está lista, rellenar con manjarblanco.

MELON RELLENO

Cortar un melón por la parte ancha en dos pedazos. Despojarlo de la pulpa, separando las pepas y la parte fibrosa. Llevar la pulpa a un tazón enlozado y mezclarlo con tajadas de melocotón, plátano y frutas confitadas; agregar una copa de oporto y canela molida. Mezclar bien y rellenar las cáscaras vacías del melón. Servirlo muy frío.

PERAS EN CHOCOLATE

Preparar las peras, pelándolas y quitándole las pepas. Cortarlas en cuatro y darles un hervor en almíbar. Sacarlas y al jugo agregarle chocolate rallado o cocoa. Espesar con un poco de maicena y rociar con esta mezcla las peras.

TE DE GUINDONES

Preparar tintura de té y colarla, depositándola en un tazón. Sumergir ahí guindones y espolvorear con azúcar. Tapar y dejar que los guindones se impregnen del té. Aparte, mezclar seis cucharadas de almíbar, con dos de té colado y una copita de oporto. Sacar las ciruelas, distribuirlas en copas y rociarlas con el líquido que se ha preparado con almíbar.

CASTAÑAS EN BUDIN

Preparar en lumbre suave un puré de castañas, con azúcar molida y unas gotas de vainilla. Retirar del fuego y agregar tres yemas de huevo y cuatro claras a punto de nieve. Untar un molde con mantequilla y vaciar el contenido. Cocinar a baño maría, más o menos una hora. Desmoldar y dejar enfriar.

MOLDE DE ALMENDRAS

Moler medio kilo de almendras peladas; añadir 200 gramos de azúcar; seis yemas de huevo y una clara a punto de nieve. Poner a la lumbre suave, moviendo hasta que espese. Preparar un molde redondo bien engrasado con mantequilla y vaciar la crema, espolvoreando con canela molida y azúcar en polvo. Enfriar y desmoldar.

DICCIONARIO DE LA BUENA REPOSTERA

ACARAMELAR: Cubrir una budinera o fuente de horno con caramelo hecho con azúcar quemada y agua.

ALMIBAR: Jarabe más o menos espeso, formado de azúcar y agua.

BAÑO MARIA: Agua hirviendo dentro de la cual se coloca otro recipiente con sustancias que no se pueden llevar al horno. Sirve, también, para mantener caliente una comida.

BOL: Taza especial para batidos.

CANAPE: Rebanadas de pan de miga, frito o tostado, sobre el cual se dispone alguna guarnición. Sirve para entradas o, más pequeños, para acompañar cocteles.

CARAMELO: Azúcar derretida ligeramente tostada y mezclada con agua y preparada al fuego.

CLARIFICAR: Limpiar un líquido de impurezas con la ayuda de 1 clara de huevo sin batir.

CUAJAR: La pérdida, por cocción, de líquido, a fin de que espese una masa.

ENTREMES: Plato de entrada compuesto de fiambres diversos, empanadas, aceitunas, queso y alguna verdura.

EMPANAR: Envolver en ralladura de pan.

ESCALDAR: Sumergir en agua hirviendo para poder pelar con facilidad: almendras, tomates, etc.

GRATINAR: Cocinar al horno un alimento cubierto de pan o queso rallado, cubriendo con mantequilla hasta obtener el color tostado.

LIGAR: Espesar una salsa o un líquido con yemas de huevo, harina, leche o nata.

MACERAR: Dejar remojar, durante algún tiempo, en líquidos.

MOLDEAR: Rellenar o forrar un molde para darle una forma adecuada.



La Repostería al servicio de la Salud

VIRTUDES CURATIVAS DE LA MIEL DE ABEJAS

◆ ULCERAS ◆ ESTOMAGO ◆ DUODENO	◆ Tomar una cucharadita de miel, en ayunas, diariamente, una hora antes del desayuno. Trague lentamente la miel después de ser diluida en la boca. La miel se asimila fácilmente, no requiere ser digerida.
◆ TRASTORNOS INTESTINALES, INFLAMACIONES, DIARREAS...	◆ Disuelva miel en una jarra con agua y tómese como bebida diaria. Actúa eficientemente como antiséptico de la flores intestinal, especialmente si se trata de niños lactantes.
◆ COLITIS ◆ ESTREÑIMIENTO	◆ Una ó dos cucharadas de miel diluidas como endulzante en 200 gramos de cualquier alimento ayuda a controlar la actividad de los intestinos.
◆ PARA EL SISTEMA NERVIOSO	◆ 1 cucharadita de miel, seis veces al día, le proporcionará tranquilidad y sosiego. Fusionada (2 cucharaditas) con leche le proporcionará un agradable sueño. Como sedante.
◆ AFECCIONES HEPATICAS CIRROSIS	◆ Dos ó tres cucharaditas de miel de romero, endulzando una taza de infusión de enebro. Para la ictericia, infusión de 30 gramos de salvia en 1 litro de agua, endulzada con miel de romero.
◆ RIÑONES	◆ La miel, consumida en abundancia, actúa como un "lavado natural" de los riñones. Y es un excelente diurético.
◆ OJOS BELLOS	◆ Para limpiar sus ojos, utilice aguas tibias levemente endulzadas con miel. Utilizar las tisanas de verbena endulzadas con miel, 20 grs. por cada litro de agua.
◆ EL ACNE	◆ Utilice la miel como depurativa. Tomar la infusión preparada en base a 40 grs. de hojas de saúco en un litro de agua, ambas endulzadas con miel de romero.
◆ PARA REDUCIR LA FIEBRE	◆ Tomar el combinado de 1/3 de taza de miel, 1/3 de taza de agua del mar, 1/3 de taza de vinagre y 1 cucharadita de sal marina.



Jr. Miguel Zamora 148 Telefax: 424-7323 Tel.: 332-8342
Jr. Azángaro 712 - Lima Tel.: 426-5215
Pedidos de Provincias: Cta. Ah. 191-05170272-0-96
Cta. Ah. 191-11600438-0-13 Bco. Crédito del Perú